

FRANGO EMPANADO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de filé de peito

1 pacote de farinha de rosca

1 pacote de queijo ralado

3 ovos

óleo

1 cebola

1 pimentão

coentro

tempero pronto

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com tempero pronto, reserve.

Machuque a cebola, o pimentão e o coentro, misture com o filé

Dê uma leve batida nas gemas, passe os filés, depois passe na farinha de rosca.

Reserve.

Em uma frigideira coloque o óleo para esquentar.

Quando estiver quente coloque o filé um por um, sirva com arroz e purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/51818-frango-empanado-especial.html>